

SUPLEMENTO DE ESTILO Y
DECORACION DE PAGINA/12.
SABADO 14 DE ABRIL DE 2007.
AÑO 9. Nº 425



cerámicas





un concurso internacional reunió ideas para renovar la vajilla de las mañanas





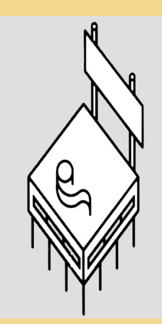


Arq+Diseño

POR MATIAS GIGLI

Se largó ARDI, "Arquitectura+Diseño", que conformará un ciclo anual de encuentros de diseñadores y arquitectos en la SCA, los segundos miércoles de cada mes. La idea de Roberto Busnelli y Martín Wolfson es la de llevar a debatir y mostrar sus trabajos a reconocidos profesionales de ambas disciplinas, de modo de chequear la mayor cantidad de situaciones posibles de interrelación y trabajo en conjunto. Todo en pos de maximizar la sinergia entre disciplinas.

En el primer encuentro, el miércoles pasado, estuvieron Eduardo Naso, Alejo Estebecorena y Diana Lisman, del Estudio Rocamora, y Tomás Powell, editor de la revista *Barzón*, con ausencia por viaje de Diana Cabeza.



Desde el prólogo del ciclo Busnelli advierte que "la obra de arquitectura se puede entender muchas veces como un todo, pero también puede pensarse como una suma de partes. La totalidad se construye por medio de los diferentes elementos y de los distintos detalles que se utilizan reiteradamente dentro del espacio de la obra y que hacen con frecuencia al perfil del proyecto, a la personalidad de la estructura".

Según Wolfson, "el diseñador industrial trabaja en otra escala, tiene otros conocimientos sobre materiales y técnicas que los arquitectos. Su mirada es otra. Por esa razón resulta interesante que el arquitecto pueda conocer o re-conocer esta otra mirada, este otro punto de vista, será un aporte para sí mismo en términos de ahorro de tiempo y de energía que claramente terminará por enriquecer el universo arquitectónico de la obra".

Además, la idea de los organizadores es potenciar los lazos con la industria de la construcción y los negocios inmobiliarios que pasan hoy por un momento de gran actividad y los diseñadores no quieren dejarlo pasar sin intervenir con sus trabajos.

Para las próximas reuniones ya están invitados Pablo Jeifetz y Guido Izbicki de Ají Diseño; Analía Cervini y Juan Kayser de Totaltool BA; Roberto Beiras del Carril, Diego Cavallín y Gustavo Marinic de a3 diseño; Arturo de Tezanos Pinto y Carlos Gronda de Usos; Ricardo Blanco; Alejandro Sarmiento; Hernán Fretto y Damián Mejías entre los primeros. Esperemos que también inviten a arquitectos en "estado puro" para confrontar verdaderamente ideas y no solamente consolidar un colectivo de diseñadores. El auditorio de la SCA está abierto.



POR LUJAN CAMBARIERE

Amanece que no es poco y el mundillo design pone el foco en este tema. Hoy por hoy, concursos de diseño hay de lo más variados. Pero es sobre todo en los que atienden cuestiones de la vida cotidiana donde saltan radiografías de hábitos y comportamientos bien interesantes. Tal es el caso de *Ceramics for Breakfast* (Cerámicas para el desayuno) al que convocó hace unos meses el prestigioso portal internacional Design Boom, que llegó a sumar más de 5000 propuestas de 93 países, posteriormente expuestos en el Macef, Salón Internacional de la Casa, en Milán. Amén de las ideas, más o menos originales, observando todos los productos presentados se perciben ciertas problemáticas que nos igualan y otras que nos diferencian. Amén de las necesidades que los noveles proyectistas avizoran para el futuro. Así, como era de imaginar, el concurso reunió todo tipo de tazas, tacitas y tazones, ya que la infusión se impone en todo el planeta. Seguidas de cerca por los más variados bols, platos, contenedores y recipientes para lácteos, frutas y cereales. Jugueras, teteras y hueveras, tema álgido en otras latitudes, les siguieron en cantidad. ¿Problemáticas abordadas? Hubo mucho designer preocupado por darles de comer a los más chicos, batalla campal si las hay sobre todo durante el período escolar. Y otra cuestión nutricional, pero esta vez para limitar la ingesta en los adultos.

Y el ganador es...

Como el material era la cerámica o la porcelana, hubo poco electrodoméstico. De ahí que no llame la atención que se alzara con el primer premio justamente una tostadora. Se trata de *Glide*, una propuesta de un joven diseñador inglés, George Watson, que según sus palabras eligió este artefacto porque "desde que fueron inventadas hubo poco desarrollo y se podría decir que están de algún modo relegadas. Mientras otros electrodomésticos incorporan día a día nueva tecnología y funciones, ellas, que supieron ser el eje de una actividad casi social que tenía lugar en la mesa del desayuno, quedaron reducidas en algún estante de la cocina", explica. Por eso, Watson decidió ocuparse de ella. La diseñó realmente bella, orgánica y ciertamente funcional, para que vuelva a ser un icono contemporáneo.

Planeta contenedor

Las tres menciones honoríficas del concurso fueron para recipientes. Primero, los *Milk Moments* de las alemanas Laura Strasser y Milia Seyppel. Una colección de bols que juega en su morfología con ese instante del splash de los copos o la fruta en el yogur o la leche. Una idea simple pero visualmente encantadora. En versión más patrimonial, los *Brick-a-bowls* de la holandesa Spitshuis Lidewij, que propone "comer de la calle", ya que repite en sus piezas el patrón del pavimento, más precisamente de los ladrillos de terracota de las calles holandesas. Con ese ensamble, además, promete a futuro la creación de todo tipo de objetos. Y por último, los *Parlez avec moi* de dos franceses, Xinhe Jiang y Zhuo Wang, quienes se proponen fomentar el diálogo familiar desde las primeras horas de la mañana a través de platos con los que se puede marcar una nota del diario para ser leída por otro miembro de la familia o escribir mensajes con mermelada o, en nuestro caso, a puro dulce de leche.

Sin premio, hubo otras propuestas interesantes. En clave zen, el *Buddha Bowl* de Elan and Mark Falvai de Canadá. Un tazón con una sola asa, inmenso, cómodo, artesanal, para disfrutar de una experiencia más bien sensorial. Mientras que para "facilitarles la existencia a los padres que tienen problemas con que sus niños desayunen", o sea todos, los tailandeses Chaiyapruk Tongcham y Panatda Manurasda crearon el *SOS*. Un plato de sopa o cereales con un avión o barco hundido en el medio que al ingerir el líquido, supuestamente (o más bien ésa es la idea que sugieren transmitir a los más pequeños) se rescata. También con la intención de atraer a los más chicos, el cubano Luis Ramírez creó la juguera *Tropics*, que además de súper colorida y de formas geométricas, oficia de higienísimo contenedor. Otra que pensó en frutas, pero para usarlas de inspiración para un sinfín de tacitas, fue la inglesa Ingrid Ruegemer, creadora de *Frooty*. Una divertida colección de miniaturas, según ella, que alegran la vida familiar desde la mañana o distienden desayunos laborales. Mientras que los brasileños Aleverson Ecker, Henrique Serbena, Luiz Pellanda, junto a la empresa Ho-

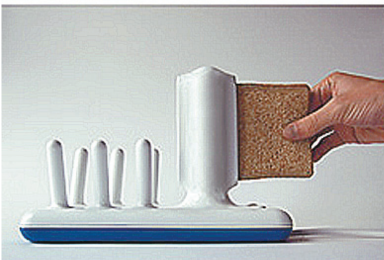


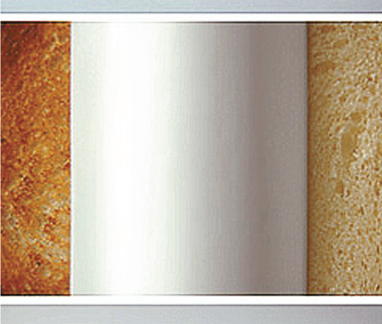


Pa

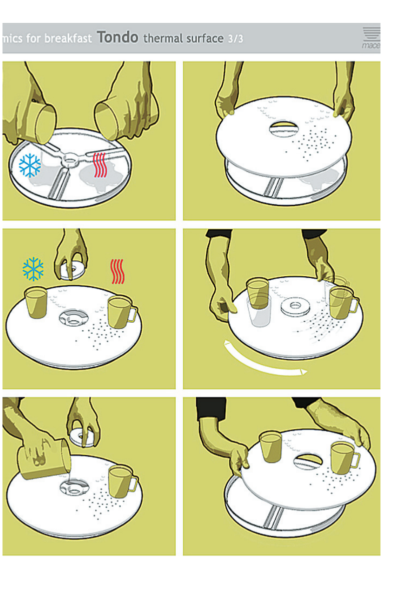
Un concurso de piezas d
creatividad en objetos











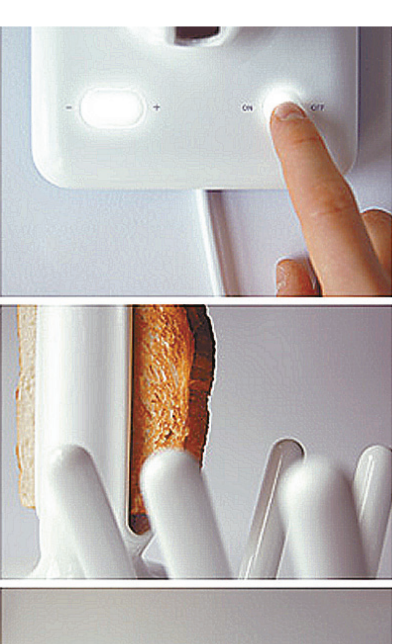






ara las mañanas

e cerámica para desayuno, organizado por el portal Design Boom, sacó a relucir la cotidianos. Tazas, bols, jugueras, tostadoras y hueveras, instrumentos matinales.











La tostadora ganadora del concurso y, arriba, bols, bandeja giratoria argentina, saleros fantasmales, platos-señaladores y la compostera hogareña. Sobre estas líneas, la línea ladrillera holandesa.

laria, le apuntaron a la sal y la pimienta en versión fantasmagórica con *Booh*, unos simpáticos fantasmitas.

En clave ecológica, el japonés Chris Kirby presentó su *Compost Vase*. Una herramienta sumamente simple y práctica para separar los desechos orgánic y así fomentar el cuidado del planeta, según él, de un modo concreto y a nuestro alcance. Mientras que otro japonés, Yoshifumi Sasamoto, optó por la resignificación de su tradición, creando el *Jyu*, un práctico plato apilable inspirado en un contenedor ancestral llamado "Jyubako", ideal para mañanas ajetreadas y de muchos comensales.

Por último, en clave nutricional, la americana Lilianne Milgrom presentó el *Eat well* (Coma bien), un set de tres platos de distintos colores y tamaños con los que ironiza sobre las porciones indicadas para "alimentarse bien", "las que imponen ejercitarse" y (el plato más grande) donde directamente hay que resignarse a morir. Mientras que otra circunferencia, *The Ring,* del alemán Joung Myung Lee, oficia de frutera pero de pared, con lo que su autor la propone como pieza decorativa y artística. Y como si esto fuera poco, aclara, economiza espacio.



De cosecha local

Los diseñadores de A3 –Roberto Beiras, Gustavo Marinic y Diego Caballín– crearon *Tondo*. Un plato y bandeja, contenedor frío y caliente con múltiples funciones. Además se rota, con lo que sirve muy bien de centro de mesa, atendiendo la diversidad cultural y, según ellos, las de las relaciones. En síntesis, sirve para mantener calentitas nuestras medialunas, churros y tostadas matinales, pero a la vez, con su capacidad refrigerante, es ideal para sushi, frutas o ensaladas, con lo que su función trasciende la mañana.

En el segmento vajilla, Daniel Salvatore presentó *Avestruz*, una línea de tazas y tetera inspiradas en la postura de dicho animal. Mientras que Cristian Cavallini y Mauro Donati crearon *Optimo*, una línea de tazas sin asas bien zen para sentir el calorcito del té o el café y luego apoyar en una superficie de cuero, ciento por ciento argento.

Capítulo aparte merecen Marcelo Federico y Sebastián Dovis, quienes presentaron el *Tetépradón*. "Un producto innovador", según ellos, "para promover el consumo de leche en los chicos", aunque asumimos por el nombre, chicos de más de 18 años. "Inspiradas en las ubres de las vacas, con cuatro sorbetes, los chicos pueden divertirse haciendo competencias de quién bebe más", sugieren. Sin ofender, muchachos, sean coherentes, y apunten al target "más de veinte".

CAL Y ARENA

Jornada en UTN
El jueves a las 17 se realiza la segunda jornada nacional de profesionales de propiedad horizontal para discutir temas de prevención de accidentes, normas de seguridad y responsabilidad legal. Es en la sede de la UTN, Medrano 951, con entrada gratuita e inscripción previa en el 15-6201-8416.

Talleres Tersuave
Entre el 25 y el 27 de este mes, Tersuave retoma sus talleres prácticos de decoración, esta vez en su sede de Rosario, Godoy Cruz 7703. Informes en el 0341-458-1976 o en *www.tersuave.com.ar*

Calzado deportivo
El INTI comienza el mes que viene su especialización en diseño de calzado deportivo, organizada en conjunto con el Centro de Actualización Profesional de la FADU/UBA. Charla informativa en Ciudad Universitaria, Pabellón III, el 26 a las 19. Informes en el 4789-6235/6.

Cursos y concursos
La FADU-UBA comunica que están abiertas las inscripciones y se preparan las charlas informativas de sus maestrías en diseño arquitectónico avanzado y planificación urbana y regional, y para la especialización en biodiseño, mobiliario, productos para arquitectura, gestión ambiental, gestión estratégica, historia y crítica, lógica y técnica de la forma, planificación en salud, preservación y conservación de edificios patrimoniales, y teoría del diseño comunicacional. Informes en *www.fadu.uba.ar* y 4789-6235 y 6. La Escuela de Economía y Administración de Empresas y el CENAyC realizan este lunes y el próximo las charlas informativas para su quinto curso cuatrimestral de desarrollo de nuevos emprendimientos inmobiliarios, que comienza el 23 de abril. Es a las 19 en Uriarte 2472. Informes en el 48580909, *info@nayc.com.ar.* Hasta el 29 de junio se pueden presentar proyectos para el Concurso de Diseño Masisa, abierto a estudiantes de diseño, arquitectura y afines, que se orienta a generar muebles para la vivienda social. Los proyectos pueden ser entregados por estudiantes o equipos en Masisa Argentina, 25 de Mayo 359, piso 15, (C1002ABG). Informes en *www.masisa.com.ar.* Los ganadores pasarán a la etapa internacional, cuyo ganador visitará el Salón del Mueble en Milán. El 23 y 25 de agosto se realiza el segundo encuentro de empresas de la construcción con especialistas en instalaciones eléctricas, sanitarias, de gas, climatización, incendio y revestimientos en Costa Salguero y sus actividades son gratuitas. Informes *www.atacamaferial.com.ar* o al 5252-0470. El 30 y 31 de agosto y el primer día de septiembre se realiza en la Universidad Torcuato Di Tella el primer seminario internacional sobre historia, ciudad y arquitectura en América en el siglo 18. Organizado por la UTDT y la UNLP, y auspiciado por el Conicet y la embajada española, tendrá cuatro sesiones de conferencias y tres simposios-taller. Es gratuito, se pueden presentar papers y es necesario registrarse llamando al 4783-8654 o escribiendo al *interseminarxviii@utdt.edu*



El próximo Satorilab

Satori, la dupla formada por el diseñador industrial Alejandro Sarmiento y nuestra columnista en diseño Luján Cambariere, convoca al próximo workshop de diseño experimental Malba Niños. Con su particular mecánica centrada en el pensamiento y la exploración con descartes industriales, esta vez abordarán el tema del juego, los juguetes y los niños. El laboratorio será durante el mes de mayo y están invitados a participar estudiantes de todas las carreras proyectuales –arquitectura, diseño industrial, gráfico, textil, indumentaria e imagen y sonido–. La actividad es gratuita aunque con vacantes limitadas. Inscripción y más informes en *satorilab@gmail.com*

Foster para navegantes

El famoso arquitecto británico acaba de entregar su primer diseño naval, un yate de lujo y de gran porte con líneas realmente innovadoras.

No es de extrañarse tanto, ya que el hombre –o su estudio– ya tienen desde megatorres a aeropuertos, de turbinas a bañeras, del Reichstag a la casa del elefante en un zoológico. Pero aun así llama la atención que Lord Norman Foster, el más famoso arquitecto británico, haya entrado este año en el mercado del diseño naval. Y lo hizo con un supermegayate, enorme y muy lujoso.

El cliente fue YachtPlus, la firma que dirige el holandés Han Verstraete, que quería salirse del diseño naval, "convencional y aburrido". YachtPlus se dedica a un segmento muy específico de ese mercado, el de cruceros muy grandes y lujosos para millonarios, que pueden tener tripulaciones de hasta 50 marinos y sirvientes, y esloras de buque de guerra. En este tipo de buque, se entiende, el énfasis no está en la performance náutica sino en la "experiencia": el barco tiene que ser una casa de primer nivel que flote.

Como se ve en la imagen digital difundida por Foster & Partners, la nueva nave tiene un aspecto de lo más futurista y con líneas extremadamente simples, muchos espacios trasparentes y grandes cubiertas externas. Uno de los ejes del diseño fue mover el centro del buque hacia la proa. Tradicionalmente, el diseño de cruceros deja una gran cubierta adelante, despejada, y el bloque central que surge –la "obra muerta"– tiende a estar al centro y a popa. Visualmente, Foster cambia todo esto proyectando la sobreestructura de su barco hacia adelante, aunque dejando cubiertas en dos niveles. Como confiesa el arquitecto, lo que hizo fue imitar la evolución del diseño de automóviles, que abandona el capot largo adelante y mueve la cabina cada vez más hacia el frente.

Foster explica que trabajó con un equipo de ingenieros especializados porque un barco *tiene* que navegar y respetar ciertas pautas mínimas de seguridad. Lo más divertido del desafío, cuenta, es que las características de un barco y lo limitado del espacio obligan a afilar el lápiz para encontrar soluciones ingeniosas en un marco de ingeniería complejo. El arquitecto afirma que lo que él aportó es la costumbre de hacer edificios, de pensar en la luz y el espacio y no tanto en la performance del objeto: un edificio es, por definición, algo inmóvil.

Así, el nuevo modelo tiene grandes paños vidriados y una escalera central en espiral completamente envuelta en vidrios, para llevar luz a las cubiertas inferiores. El camarote principal, abajo y a proa, tiene dos grandes ventanales cuadrados que permiten la entrada de mucha luz reflejada de la superficie del mar y dos pequeños decks privados.

Foster remarca dos cosas sobre su nuevo proyecto. Primero, que el barco no fue diseñado para viajes de exploración o regatas de velocidad, sino para paseos de vacaciones. Segundo, que es un modelo standard para una compañía, YachtPlus, que vende tiempos compartidos flotantes, una muy popular manera de tener un barco de gran porte a un costo manejable y con una tripulación profesional. "Si alguna vez tomamos un encargo particular –promete Foster–, vamos a hacer cosas mucho menos convencionales."

Habrá que verlas, pero mientras tanto los navegantes podrán impresionarse con la notable popa del buque que, en este tipo de barcos, funciona de entrada principal. Esta popa tiene la convencional plataforma de acceso, para subir y bajar de botes menores, sentarse a tomar sol o tirarse al agua. Pero después viene una verdadera escalinata rumbo a la cubierta principal y uno se encuentra frente a dos pisos completamente vidriados y con escaleras suavemente curvadas a ambos lados. El mismo motivo se repite a proa, donde una escalinata comunica la cabina principal o superior con la cubierta principal, cuyo frente es un curioso espacio romboidal.

Muy bello y realmente muy innovador diseño naval.

Verdes, por arriba

Resulta que los autos no son los peores villanos en esto de la polución y el recalentamiento global: los edificios de uso residencial causan el 25 por ciento de los gases responsables del efecto invernadero. No extraña entonces que cada vez más se estén diseñando viviendas más ecoeficientes, que usen menos energía y sean más isotérmicas.

Entre nosotros los parámetros económicos de conservación son apenas conocidos porque la energía en Argentina es todavía barata y porque aún no llegaron las revistas internacionales que pongan de moda el tema (todavía circulan las que mandan hacer torres altísimas y muros vidriados, con ambientes habitables sólo si hay aire acondicionado). Pero esto es cuestión de tiempo, ya que tarde o temprano llegarán las revistas y tarde o temprano éste o algún otro gobierno blanqueará el verdadero costo de la energía argentina. Y ahí habrá que correr...

En el primer mundo, donde la electricidad se paga en dólares y euros, la construcción nueva ya utiliza regularmente chiches como detectores de movimiento en las llaves de luz, de modo que se apaguen solas después de un tiempo programable si no hay nadie en un cuarto. También se retomaron viejas ideas industriales, adaptadas estéticamente, como las ventilaciones de techo con capuchón-veleta, un invento naval que servía y sirve para capturar el viento y enviarlo cubiertas abajo, para refrescar salas de máquinas y pasillos sin ventanas. En sus nuevas adaptaciones, estos capuchones giratorios se orientan solos y capturan brisas frescas, ventilando ambientes sin necesidad de motores o bombas.

Es fácil percibir que estas tecnologías pueden adaptarse con facilidad a construcciones que no sean nuevas sin mayores horrores estéticos. Una idea de mayor impacto son los techos "verdes", ajardinados, con césped, arbustos y huertas. Este tipo de revestimientos es muy antiguo y en Europa todavía hay miles de granjas con techos vivientes, incluida una en Suecia, donde crece hace décadas un bonito árbol. La novedad es su uso urbano para disminuir el efecto de "islas de calor" en las ciudades. Como se sabe, los muros absorben calor durante el día y lo liberan de noche, cosa perceptible por ejemplo en Buenos Aires. Las infinitas terrazas y techumbres de una gran ciudad funcionan como enormes reflectores de calor hacia la atmósfera, por no mencionar el inmenso uso de energía para mantener la temperatura interna bajo control.

Los jardines aéreos disminuyen justamente este efecto, ya que son una capa de aislamiento imbatible y no reflejan el calor. La idea fue probada aquí y allá, generando un rico anecdotario de manchas de humedad, desagües tapados y otras calamidades, con lo que es una suerte de tabú. Pero la tecnología y el ingenio aplicado crearon nuevos materiales –redes de ojo fino, para retener el substrato– y reusaron otros –camas de piedra de lava o escoria de alto horno– para hacer más practicable la idea.

Sin irse a grandes utopías –villas ecológicas, jardines hidropónicos– es fácil percibir que una terraza así tratada es un espacio ganado para la vivienda y no un lugar "técnico", un ahorro directo de energía y un pasito para mejorar la peor vista posible de nuestras ciudades, ese mar de techos sucios, llenos de cables y muebles en desuso.